Pour toute demande d'information ou de modification, nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour répondre à vos questions

concernant les ingrédients présents dans nos plats,

susceptibles de causer des allergies ou des intolérances.

Nous vous invitons à contacter le service

« des Repas & Transports de Nendaz »

au **027 563 57 10**

ou le service

« des Repas & Transports des Coteaux du Soleil »

au **027 563 54 10**

Nous restons à votre entière disposition pour toute autre demande.

***

Menu sous réserve de modification(s)

« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l' exception de ceux qui sont explicitement étiquetés différemment »

Le centre de formation du Botza est géré par le Service de l'action sociale en tant qu'espace de formation pour les personnes bénéficiaires de l'aide sociale. L'objectif est de les aider à acquérir des compétences professionnelles favorisant leur entrée sur le marché du travail.

cms
SION HÉRENS CONTHEY

Cuisinons notre région

MENUS

MENUS
DU 2 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2026

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur. »

Auguste Escoffier

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département de la santé, des affaires sociales et de la culture
Service de l'action sociale
Office de l'asile

Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur
Dienststelle für Sozialwesen
Amt für Asylwesen

LA SUGGESTION DU CHEF

Atriaux
(Marque Valais)

Garniture du jour

Lundi 2 novembre

Rôti de volaille
et salade niçoise

***

Rôti de porc (CH)
à la moutarde
Pommes colombine,
jardinière de légumes

***

Yogourt aux framboises

Mardi 3 novembre

Velouté de panais et poires

***

Gratin de potimarron et
fromage
Cornettes intégrales
et brocolis

***

Cake au citron

Mercredi 4 novembre

Salade mêlée et crudités

***

Porc (CH) au caramel
Riz sauvage et choux verts

***

Compote pommes-poires

Jeudi 5 novembre

Céleri rémoulade

***

Cuisse de poulet rôtie
aux herbes et citron (CH)
Pommes Anna
et navets gratinés

***

Financier à la noisette

Vendredi 6 novembre

Soupe de légumes d'hiver

***

Poisson à l'espagnole
(Fao27)
Pommes persillées,
carottes à l'ail

***

Fromage de notre région

Samedi 7 novembre

Salade de maïs
et petits légumes

***

Riz à la tomate et ricotta
et tombée d'épinards

***

Yogourt au chocolat

Dimanche 8 novembre

Bouillon de légumes racines

***

Civet de chevreuil (AT)
Spätzli et garnitures
de chasse

***

Vermicelles

LA SUGGESTION DU CHEF

Araignée de bœuf (CH)

Confit d'oignons

Garniture du jour

Lundi 9 novembre

Velouté de choux-fleurs

***

Spaghetti au thon (TH)
Salade verte

***

Pruneaux

Mardi 10 novembre

Salade de betteraves rouges

***

Polpettes de bœuf à l'italienne (CH)
Riz pilaf, fenouil

***

Fromage frais
aux fruits rouges

Mercredi 11 novembre

Soupe de patates douces et noix de coco

***

Strozzapreti à la crème de courge
champignons et herbes fraîches, fromage râpé

***

Poires

Jeudi 12 novembre

Potage de céleri et marrons

***

Steak haché de bœuf (CH)
Mini rösti et brocolis

***

Crumble aux pommes

Vendredi 13 novembre

Salade de haricots verts aux échalotes

***

Saucisse à rôtir de chasse aux oignons (CH)
Pommes rissolées
céleri au four

***

Pain au lait
branche chocolat

Samedi 14 novembre

Bouillon de légumes au citron et au thym

***

Nasi Goreng au poulet (CH)

***

Salade de fruits

Dimanche 15 novembre

Duo de trévise et de mâche

***

Osso buco de porc (CH),
gremolata
Pommes mousseline,
navet glacé

***

Diplomate aux fruits

LA SUGGESTION DU CHEF

Pavé valaisan
de porc (CH)
Beurre aux herbes
Garniture du jour

Lundi 16 novembre

Salade mêlée et crudités

***

Curry de soja
et pois chiches
Nouilles et haricots verts

***

Yogourt aux abricots

Mardi 17 novembre

Soupe de brocoli et
pommes de terre

***

Émincé de dinde (CH)
« tikka massala »
Riz et poireaux

***

Crème à l'orange

Mercredi 18 novembre

Salade de saison,
œuf haché

***

Tajine aux légumes
racines et aux
abricots secs
Couscous

***

Séré aux fruits

Jeudi 19 novembre

Salade d'endives
et fromage bleu

***

Lasagne al forno (CH)

***

Mille-feuille

Vendredi 20 novembre

Bouillon de légumes
et pâtes alphabet

***

Tortillas
de pommes de terre
Légumes variés

***

Cookie au chocolat blanc

Samedi 21 novembre

Salade mêlée et crudités

***

Rôti de porc haché
au romarin (CH)
Quinoa, légumes paysans

***

Compote de pommes
et mandarines

Dimanche 22 novembre

Velouté de champignons

***

Polenta au lard
et au fromage (CH)
salade

***

Tiramisu

LA SUGGESTION DU CHEF

Suprême de pintade
(FR)

Garniture du jour

Lundi 23 novembre

Salade de pain de sucre
et courge

***

Sauté de poulet (CH)
au paprika
polenta
carottes persillées

***

Mousse à la poire
et au chocolat

Mardi 24 novembre

Soupe de chou-fleur

***

Filet de cabillaud au safran
et aux crevettes roses
(Fao27)
Pommes nature
et petits pois verts

***

Crêpe à la confiture

Mercredi 25 novembre

Salade verte

***

Poêlée de gnocchis de
pommes de terre
et légumes d'automne,
sauce tomate

***

Yogourt à la banane

Jeudi 26 novembre

Bouillon de bœuf

***

Tagliatelle aux
champignons
Salade de betterave crue

***

Quatre-quarts

Vendredi 27 novembre

Velouté de légumes

***

Poulet à l'orange (CH)
Riz sauvage et brocolis

***

Pommes rôties au miel

Samedi 28 novembre

Salade de carottes et
coriandre

***

Ravioli au pesto,
fromage râpé
Jardinière de légumes

***

Brie suisse

Dimanche 29 novembre

Soupe à la tomate

***

Saltimbocca de porc (CH)
jus à la sauge
Pommes noisette
haricots verts

***

Panna cotta
coulis de baies des bois

LA SUGGESTION DU CHEF

Quasi d'agneau
à la diable (IR)

Garniture du jour

Lundi 30 novembre

Salade de choux rouges
pommes et raisins secs

***

Emincé de cerf
au poivre rose (AT)
Knöpfli, choux de Bruxelles

***

Crème à la châtaigne

Mardi 1er décembre

Velouté de betteraves
et pommes

***

Quasi de porc au romarin (CH)
Ebly, choux kale

***

Yogourt framboise

Mercredi 2 décembre

Salade mêlée et crudité

***

Filet de plie à la lucernoise
(Fao27)
Riz et courge rôtie

***

Compote de pruneaux
à la cannelle

Jeudi 3 décembre

Terrine de légumes

***

Chili con carne (CH)
Dés de pommes de terre
et maïs

***

Crêpe au sucre

Vendredi 4 décembre

Minestrone

***

Médaillons de chou-fleur
et fromage
Pâtes intégrales, coulis à la
tomate

***

Cheesecake

Samedi 5 décembre

Salade de racines rouges
aux graines de courge

***

Émincé de bœuf à la
hongroise (CH)
Pommes vapeur
et céleri-pomme

***

Milk-shake au chocolat

Dimanche 6 décembre

Soupe de brocolis

***

Paupiette de veau (CH)
au poivre rose
Gratin dauphinois
salade verte

***

Cacahuètes, chocolats,
mandarine